



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.ilezzetler.com)

KAYISI VE MANTARLI KREMALI LAHOS

600 gr lagos balığı
1 çay kaşığı karabiber
1 tatlı kaşığı tuz
1 yemek kaşığı limon suyu
10 adet kayısı
8 adet mantar
2 yemek kaşığı sirke
5 yemek kaşığı çiğ krema
3 yemek kaşığı margarin

Bir tavada 3 yemek kaşığı margarinle temizlenmiş ve dilimlenmiş mantarlarınızı sotelemeye başlayın. İçine karabiber ve tuz katın. Limon suyu, sirke ve kremayı ekleyin. Fırın tepsisine balıklarınızın iç kısmı yukarıda kalacak şekilde dizin. Üzerine hazırladığınız kremayı dökün. Kayısların çekirdeklerini çıkarın ve ikiye bölün. 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında balıklar kızarmaya başlayana kadar pişirin.

